

# いちご大福 レシピ

★12個分



## ((材料))

白玉粉 120g  
砂糖 80g  
水 200cc  
塩 少々

あんこ 260g  
いちご(小粒12個)

片栗粉 適量

## ((作り方))

- ①材料を全てボールに入れよく混ぜる。
- ②電子レンジで、2分→取り出しまぜる、2分→取り出しまぜる、1分半→取り出しまぜる。
- ③加熱中に、いちごは洗いペーパーでしっかり水けをきり、へたを手でちぎる。
- ④あんこを12等分にし、いちごを包む。
- ⑤白玉粉が透明になったら、片栗粉を敷いた上に取り出し④を包む。

1個あたり:108.3kcal

